

cake design

alta confeitaria para celebrar

CORANTES

Matéria-prima
dos confeitadores

PÁS DE BOLOS

Essenciais na
decoração

Acesse nosso canal no Telegram @BRVCAAS

40

LINDAS PROPOSTAS
PARA MOMENTOS
INESQUECÍVEIS





Brasil Revistas

Entre em nosso Canal no Telegram.

Acesse t.me/BrasilRevistas



**Tenha acesso as principais
revistas do Brasil.**

Distribuição gratuita, venda proibida!



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

É com imenso prazer que trazemos uma nova edição da **Cake Design**, repleta de ideias inéditas feitas por profissionais talentosos. Afinal, os bolos estão sempre presentes em todas as grandes comemorações! Com andares, assimétricos, coloridos, com flores ou bichinhos, divertidos ou sensuais, não importa: todo mundo adora ver o doce escolhido para a festa e, quando as confeitarias são personalizadas, o sucesso é garantido!

Para inspirar os profissionais e também quem procura o bolo dos sonhos, as páginas seguintes apresentam 40 propostas de bolos, minibolos e cupcakes para casamentos, datas comemorativas e aniversários adulto e infantil. Será impossível não suspirar diante das esculturas de açúcar com as mais diversas inspirações.

As crianças são as que mais se deslumbram diante da decoração! E agora, curiosas, estão manipulando estecas e bicos para aprender a arte da confeitaria artística, como mostra a reportagem sobre aulas infantis. Os cake designers também aproveitarão as dicas dos especialistas sobre os corantes e como aplicá-los neste universo adocicado.

Encante-se a cada página e escolha o bolo que mais combina com seu estilo!



12

casamento

Combinações delicadas
para um enlace perfeito



66

temático

Datas especiais,
ideias originais!



90

corantes

Matéria-prima
dos confeitadores



32

infantil

Muita alegria para
os pequenos



82

minis

Meigos e delicados,
para todas as ocasiões

artigo

Uma breve história
da confeitaria artística

10

caderno de receitas

As delícias dos
colaboradores

94



52

adulto

Bolos decorados para
homenagear gente grande



88

pás de bolos

Apoio essencial
na decoração

contatos

Os talentos
desta edição

98

A evolução da confeitaria

Por Danielle Andrade

A origem dos bolos artísticos que conhecemos hoje se confunde com a história dos pães tradicionais. Massas adocicadas eram assadas desde a época dos egípcios e romanos, por volta de 1.000 a.C., chegando a compor grandes banquetes e festas. Os bolos de casamento ilustram perfeitamente a evolução da técnica e da arte da confeitaria. A tradição de servi-los nas festas de matrimônio teve origem na Roma antiga, sendo costume das famílias em sinal de fartura e sorte aos noivos. As migalhas eram recolhidas e guardadas pelos convidados como amuletos.

Na Idade Média, eles levavam pequenos pedaços de bolo e os empilhavam em camadas sobre uma mesa. O costume era de que os noivos se beijassem por cima do doce para garantir uma vida próspera. Segundo os registros históricos, certa vez um jovem panificador decidiu colocar todos estes pedaços juntos, unindo-os com um creme gelado, dando origem ao conhecido bolo de casamento em várias camadas. Símbolo de prosperidade e centro das atenções das comemorações, ele foi evoluindo, ganhou glacê e decoração especial, até chegar ao que conhecemos hoje.

A Itália é uma das principais precursoras na arte de confeitaria, que passou a ser um hábito e também um símbolo de status e poder econômico. Na Inglaterra, eles apareceram pela primeira vez na corte de Elizabeth I, onde se usava pasta de amêndoas para moldar pequenos bolos com os mais diversos sabores e ingredientes cada vez mais exóticos e sofisticados. Alguns eram amassados e jogados na noiva, em sinal de prosperidade e fertilidade, e outros eram consumidos pelos convidados. Os que sobravam eram arrumados em uma pilha para que o casal se beijassem sobre ela, com o objetivo de ser abençoado com muitos filhos. Não demorou muito para que este monte de bolinhos fosse substituído por um grande bolo.

DANIELLE ANDRADE É GASTRONOMA, FORMADA PELO SENAC DE ÁGUAS DE SÃO PEDRO E PÓS-GRADUADA EM EVENTOS PELA UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI



Clara Mendes

Durante o reinado da rainha Vitória, na Inglaterra, também preparavam massas enormes, chegando a pesar mais de 100 quilos. Nesta época, eles faziam parte da vida de nobres, basicamente, porque os ingredientes eram escassos e muito caros. Além disso, ainda não tinham a qualidade de hoje e uma simples receita exigia o trabalho de vários empregados: o açúcar possuía a forma de um grande torção, que devia ser cortado, sovado e peneirado; a manteiga, em geral rançosa, devia ser lavada com água de rosas; as frutas secas, picadas; sem falar nos ovos, usados em grandes quantidades e batidos à mão; o fermento, levedura de cerveja, devia ser cultivado e reativado, tudo de forma natural. Pronto a massa, restava o trabalho de controlar fornos a lenha, muito diferentes dos atuais.

Vem da França a concepção que conhecemos até hoje. Eles foram os primeiros a juntar os diversos bolos em um só e decorá-los com glacê. Atualmente, cada vez mais requesito e bonito, ele continua merecendo destaque na festa de casamento – figura central do momento máximo: o corte feito pelos noivos, acompanhado do brinde. A noiva pode até dispensar uma recepção mais completa, mas do bolo e do champanhe, não abre mão.

No começo do século 20, ficaram mais acessíveis e começaram a fazer parte dos hábitos da sociedade como um todo. Surgiu a tradição, na Inglaterra e nos Estados Unidos, dos bolos de casamento de três andares, representando as três alianças: noivado, casamento e eternidade. Hoje a técnica está difundida praticamente no mundo todo, adaptando-se aos gostos e à cultura de cada país, surgindo, assim, inúmeras e maravilhosas possibilidades.

O primeiro bolo de farinha a se adaptar no Brasil foi o pão-de-ló, de origem portuguesa. Rapidamente, tornou-se bastante popular e, até hoje, é um dos preferidos para rechear. Com toda essa evolução é difícil resistir à essa delícia, que, além de saborosa, traz formas, cores e tamanhos encantadores!

casamento

Alegres orquídeas

O CAKE DESIGNER RAFAEL BARROS, DA ÓPERA GANACHE, DE SÃO PAULO, SP, SUGERE UM BOLO EM TONS QUENTES E ALEGRES PARA CELEBRAR O INÍCIO DA VIDA A DOIS

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Tecido de fundo e laço,
Cinaram: móble, Art de L'ange;
e bomboniera, Full Fit

Toques de cor

AS RUBRAS PEÔNIAS
REPRESENTAM A PAIXÃO
NO BOLO DECORADO
POR NELSON PANTANO,
DA THE KING CAKE,
DE SÃO PAULO, SP



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecidos, Tec Dec; vaso, Cecilia Dale;
e arranjos, Hlma Decorações

Acesse nosso canal no Telegram e veja mais REVISTAS



Impressão off-white

DELICADA INSPIRAÇÃO DA
CAKE DESIGNER MARIANA
BOLL, DE CANOAS, RS,
COM DETALHES EM
LAÇOS, BORDADO
INGLÊS E BRODERIS

Accesse nosso canal no Instagram @BOLLS

Tecido, Fernando Maluhy;
toalha de mesa, Dourado;
caboçô, Art de Langer;
arranjo floral, Hilda Decorações;
laços e guilhotinas, Cecília Digi;
e pratinhos, Espaço Santa Helena



Acesso nosso canal no Telegram @BRASILPEWISTAS

Sonho de princesa

LARA STOLF, DA CAPITAL PAULISTA,
USOU TONS SUAVES E DETALHES
FEMININOS PARA CRIAR ESTE BOLO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Espelho e aparador,
Art de L'ange;
tecido, Donatelli;
bomboniere, Cecilia Dale;
prato para bolo, Divino Espaço;
e pratinhos, St. James

Detalhes sutis

AS ROSAS SINGELAS E O TECIDO ESTAMPADO TRAZEM LEVEZA AO BOLO DE CASAMENTO DE LUCAS PIUBELLI, DE RECIFE, PE

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISAS





Assine nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecido do fundo, Tec Dec;
tecido da mesa, Donatelli;
e caixa de lembrancinhas, La Spina

Amar é...

PARA CRIAR ESTE
BOLO APAIXONANTE,
ALESSANDRA HYPPOLITO,
DA CAPITAL PAULISTA,
SE INSPIROU NOS
POMBINHOS DO
ANTIGO ÁLBUM
DE FIGURINHAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecido da mesa, Tec Deco



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Acesso nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

AS FLORES JUNTAM-SE AOS RENDADOS
PARA DAR A GRACIOSIDADE DESTA
BOLO FEITO PELA CAKE DESIGNER
LUCIANE FRATE, DE SÃO PAULO, SP

*Amor
entrelaçado*

Tecidos, Donatelli;
e faixas, Espaço Santa Helena

Rococó estilizado

CRIAÇÃO DE DJALMMA
REINALDO, DE ITAJAI, SC,
AS LINHAS CURVAS E FLUIDAS,
COMPLEMENTADAS PELO
CARÁTER LÚDICO, DÃO
FORMAS AOS SONHOS DAS
NOIVAS MAIS ROMÂNTICAS

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecidos, Donatelli;
velas, Helvética House;
e castiçal, Acervo
da produção



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Laços e flores

CAMILA GUEMALMAZIAN E LARISSA BEHISNELIAN, DA CAKE DESIGN,
DE SÃO PAULO, SP, SE INSPIRARAM NA BELEZA E NO CHARME DAS
ROSAS BRANCAS PARA UM CASAMENTO INESQUECÍVEL



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecidos,
Téc. Deco
e pratinhos,
St. James

Cumplicidade em P & B

NA CRIAÇÃO DE FERNANDO CASTILLO,
DA THE CAKE, DE SANTO ANDRÉ, SP,
A SINGULARIDADE DE UM BOLO EM
PRETO E BRANCO REFORÇA A UNIÃO
DO CASAL



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecidos, Tee Dec;
almofada para alianças,
Victoria Detalhes Originais;
e toalha de mesa, Donatelli

infantil

Carrossel encantado

FEITO POR CAMILA
E LARISSA, DA CAKE DESIGN,
ESTE BOLO DECORADO COM
CUPCAKES É A TRADUÇÃO
DA DOCE INFÂNCIA DE
MENINOS E MENINAS



Tecidos,
Círculos e
pick e pote,
Rica Festa



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Riqueza de detalhes

A CAKE DESIGNER CLAUDIA THOMAZ,
DO RIO DE JANEIRO, RJ, PROPÕE UM
BOLO DELICADO E COLORIDO PARA
CELEBRAR O ANIVERSÁRIO EM
GRANDE ESTILO



Acesse nosso canal no Telegram @Breviarys



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Em dose dupla!

O BOLO FEITO
POR MARIANA BOLL
RESGATA O AMOR
DE PAPAIS E MAMÃES
PELO PRIMEIRO ANO
DE SEUS FILHOS,
AINDA MAIS QUANDO
A ALEGRIA VEM
EM DOBRO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Faz-de-conta

FERNANDO CASTILLO, DA THE CAKE,
RESGATA O DESEJO DOS CANTOS:
SER SALVA PELO PRÍNCIPE ENCANTADO!



Princesa colorida

ESTA COMPOSIÇÃO
COM INSPIRAÇÃO
LÚDICA DA CAKE
DESIGNER LUCIANE
FRATE ALIMENTA OS
SONHOS DE MENINA

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @REVISTAS

Tecidos, Cinerama:
caixinhas para
lembrancinhas, Rica Festa

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no [YouTube](#) e [Instagram](#) para mais ideias de festas.

BORBOLETAS, JOANINHAS,
ABELHAS E UMA ALEGRE FLORA
COMPOEM O JARDIM CRIADO
POR DJALMMA REINALDO

Doce
comemoração



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Jardim florido

A DOCURA DESTA BOLO,
DE ALESSANDRA HYPPOLITO,
RETRATA A PAZ DE UM
AMBIENTE ENCANTADOR



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Flores e borboletas, Rica
Festa; tecidos, Donatelli;
pratinhos e espátula, Propper

Ilha do tesouro

O PIRATA SAPECA FUGIU COM SEU
BAÚ RECHEADO DE MOEDINHAS
DOURADAS E APORTOU NA FESTA
DO MENINO, NA PROPOSTA DE
LUCAS PIUBELLI



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Festa na floresta

OS BICHINHOS E AS
ESTAMPAS SELVAGENS
COMPÕEM O DIVERTIDO
BOLO DE ANIVERSÁRIO
DE LARA STOLF



Toalha de mesa e guardanapos: Nara Festa
chapéus, pratinhos e cálices: com lembrancinhas, Sucalinho do Lado,
e prato para bolo: Almaraz



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Fadas mágicas

TODA GAROTINHA SONHA EM TER SUA
FADA MADRINHA, COMO AS QUE FAZEM
PARTE DO BOLO DE LUCIANE FRATE



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

adulto



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Monocromático





PARA MULHERES DECIDIDAS E,
AO MESMO TEMPO, DELICADAS.
SUGESTÃO DE CAMILA GUERALMAZIAN
E LARISSA BEHISNELIAN, DA CAKE DESIGN

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Pratinhos, St. James

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTA



Trços perolados

CRIADO POR DJALMMA
REINALDO, ESTE BOLO
REPRESENTA O REQUINTE
E A SOFISTICAÇÃO DA
ANIVERSARIANTE, EM
UMA COMEMORAÇÃO
INESQUECÍVEL

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Happy hour

PARA UM HOMEM QUE APROVEITA AS COISAS
BOAS DA VIDA, CLAUDIA THOMAZ SUGERE ESTE
BOLO DE ANIVERSÁRIO COM PETISCOS

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Aniversário vintage

DEPOIS DE ALGUMAS
PRIMAVERAS, O QUE VALE
NA HORA DO PARABENS
É A DESCONTRACÃO E O
BOM GOSTO, COMO NESTE
BOLO DE MARIANA BOLL





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecido, Donatelli, conjunto de xícaras,
Cecília Dalej e toalha de mesa, Cinerama

Presente ideal

QUE MULHER NÃO ADORA GANHAR SAPATOS? ESTA É A APOSTA DO CAKE DESIGNER NELSON PANTANO, DA THE KING CAKE, QUE COMPLETA O AGRADO COM UMA CAMÉLIA DE AÇÚCAR E PEDRAS DE ISOMALTE



Acesse nosso canal no telegram @BRASILREVISTAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Festa das flores

A CAKE DESIGNER
LARA STOLF ABUSOU
DA MISTURA DE PINK,
PRETO E FLORES
PARA CONSTRUIR
ESTE FEMININO BOLO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Cortina e guardanapo, Císterama; taças,
Full Fit; e tecido da mesa, Donatelli



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Além da fantasia

SERES MÍSTICOS,
OS DRAGÕES
REPRESENTAM
FORÇA E SABEDORIA.
ACRESCENTE ESTA
SIMBOLOGIA
AO BOLO DO
ANIVERSARIANTE,
COMO MOSTRA
LUCAS PIUBELLI

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



temático

Direto dos céus!

ANJOS, RENDAS E BABADOS
DECORAM COM DELICADEZA
CELESTIAL O BOLO DE BATIZADO
FEITO POR RAFAEL BARROS,
DA OPERA GANACHE

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Tecidos: Donatelli; toalha de mesa,
Douray; guardanapo, Cecilia Dale;
e pratos, St. James

Despedida de solteira

COM CRIATIVIDADE,
MARIANA BOLL SE INSPIROU
NESTA COMEMORAÇÃO
INUSITADA E TROUXE DIVERTIDOS
GOGOBOYS PARA O BOLO!

Acesse nosso canal no Telegram: @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Jingle bells

ESTA CONSTRUÇÃO NATALINA, DE CAMILA GUEMALMAZIAN E LARISSA BEHISNELIAN, DA CAKE DESIGN, ADOÇA A VIDA E AJUDA A COMPOR A MESA DA CEIA!

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Fotografia: Teciolo, Cinerama; balões, Doural; e guardanapo, Cecília Dale

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Halloween colorido

A BRUXINHA, NADA ASSUSTADORA,
MOSTRA O CAPRICO DE ALESSANDRA
HYPPOLITO NESTE BOLO, QUE VAI
GARANTIR A DIVERSÃO DA FESTA



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Abóbora, aranha, cobra de
plástico e taças pretas,
Rica Feste e lencidos,
Donatelli e La Spina



Acesse nosso canal no telegram @BRASILREVISTAS

Enfim, formados!

A ALEGRIA DA FORMATURA
É TRADUZIDA NESTE DIVERTIDO
BOLO DA CAKE DESIGNER
ALESSANDRA HYPPOLITO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS





Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

SEPRE OS
CONFETES E
AS SERPENTINAS
E CELEBRE O
CARNAVAL
COM UM BAILE
DE MÁSCARAS
E ESTE BOLO,
DE LUCAS PIUBELLI

*Dia
de folia!*

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Tecidos, Donatelli; guardanapos,
Pepper; e bol, Rica Festa



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ursinho soneca

CORES E TEXTURAS FORAM USADAS PARA
COMPOR ESTE BOLO DE LARA STOLF, QUE
PODE SER USADO EM UM BATIZADO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Tricô de fundo, Dorotelli;
lanterna, Rica Festa; cortina
e guardanapo, Cinerama;
e pratos Cecilia Dale

A revolução dos bolos!

NESTA CRIAÇÃO DE
DJALMMA REINALDO,
DELICIOSOS CAKES DEVO-
RAM TUDO AO REDOR:
PIRULITOS, BRIGADEIROS
E CUPCAKES EM UMA
DOCE VINGANÇA

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Tecidos: Donatelli;
bolo: Rica Festej;
e guardanapo,
Cineraia

mini

Pequenos notáveis

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

TODA MÃE MERECE, ALÉM
DE MUITO AMOR E CARI-
NHO, UMA LEMBRANÇA
FOFA E DELICIOSA COMO
ESSA. FEITA POR KAREN E
KAROLINE SCORZATO, DO
ATELIE LUI GLACÉ.



Foto: Fernando Matuly

OS CUPCAKES TEMÁTICOS DO
ATELIÉ LILI GLACÉ SÃO PER-
FEITOS PARA INCREMENTAR
A FESTA DE HALLOWEEN SEM
ASSUSTAR NINGUÉM!

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

O ENCANTO DA DEBUTANTE
PODE SER TRADUZIDO NOS DE-
LICADOS CUPCAKES. DE KAREN
E KAROLINE SCORZATO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Filadelfia, JUI: calça casimira, La Spina,
e lousa, Helvetia House

NÃO HÁ QUEM RESISTA
AOS ENCANTOS DESTES
BOLINHOS ESPECIAIS PARA
O DIA DOS NAMORADOS.
DO ATELÉ LILI GLACE



acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTA

Guardanapo, Pempier: caixa, La Spina,
e tecido, Fernando Marini

OS HOMENS PODEM TER
SEU MOMENTO "DOCE"
COM OS MINIBOLOS DO
ATEJÉ ULI GLACÉ DEDI-
CADOS ESPECIALMENTE
A ELES



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILPEVISITAS

Jogo de xicara
Pepper e tecidos, JLU

Doces fatias

A EMOÇÃO VIVIDA NO MOMENTO
EM QUE SE CORTA O BOLO É UMA
DAS LEMBRANÇAS GUARDADAS
DE OCASIÕES ESPECIAIS

Texto Luana Furtado Foto Antonio Di Ciommo
Bolo Erica Doolinger

JOGO DE BAMBU
E PRATA. DIVINO
ESPAÇO. R\$ 245

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

JOGO COM
CAPO DE ACRÍLICO,
KARNAC UTILPLAST.
R\$ 118

JOGO DE BAMBU,
DIVINO ESPAÇO.
R\$ 160

JOGO DE ACRÍLICO,
ART DE L'ANGE.
R\$ 36

*Preços pesquisados em outubro de 2010



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

JOGO COM CABO
DE OSSO, DIVINO
ESPAÇO, R\$ 150

JOGO COM CABO
DE BAMBU, CECILIA
DALE, R\$ 47



Multicores

CONHEÇA AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS
DOS CORANTES E SAIBA COMO
APLICÁ-LOS NA CONFEITARIA ARTÍSTICA

Texto: Juliana Crem - Foto: Sephu

A sabedoria popular diz que “comemos com os olhos” e um dos principais convites à gula se dá por meio das cores, que associamos aos sabores e à qualidade da comida. Afinal, que graça teria uma gelatina de limão se fosse transparente?

Mas, em confeitaria, as cores são aliadas da criatividade. Sem elas, seria impossível transformar as ideias em esculturas quase reais. “O uso industrial dos corantes começou no fim do século 19 e início do 20, mas não havia separação entre o pigmento usado nas comidas e aquele que daria vida às roupas”, conta Fernando Giannini, engenheiro químico especialista em corantes alimentícios e diretor da Mix Indústria de Produtos Alimentícios Ltda., de São Bernardo do Campo, SP.

Cor e luz

A luz apresenta características próprias que foram, convencionalmente, chamadas de cores. Assim, só as vemos porque existe a luz e há dois tipos: a cor-luz e a cor-pigmento. Giannini exemplifica: “quando adicionamos um corante ao chantilly, mudamos sua cor por completo. Ele toda fica colorido – cor-luz. Agora, quando passamos uma camada de pó para revestimento sobre um bombom, temos a cor-pigmento, porque só alterei a tonalidade da sua superfície”.

A cor-luz pode ainda ser dividida em primárias, cuja mistura origina os outros tons; secundárias e terciárias:

Primárias: azul, amarelo e vermelho

Secundárias: amarelo + vermelho = laranja

azul + amarelo = verde

azul + vermelho = violeta

Terciárias: vermelho + laranja = vermelho-laranja

azul + violeta = azul-arroxeadado

amarelo + verde = verde-amarelado

Por nos transmitirem sensações, as matizes também são chamadas de frias (azul, verde e violeta) e quentes (vermelhos, amarelos e alaranjados). Nice Porto, cake designer e professora, e Lídia Drago, química responsável pelo desenvolvimento dos corantes da empresa Arcólor, ambas da capital paulista, afirmam que, segundo as legislações brasileira e europeia, pode-se mesclar até três corantes para obter os demais tons desejados.

Tipos de corante

Eles podem ser naturais, caramelo ou artificiais. Os que vêm da natureza são vegetal ou animal, como a cúrcuma (amarelo), o urucum (alaranjado) e as cochonilhas, um tipo de inseto que dá em cactos peruanos (carmim). Sujeitos às intempéries, têm preço elevado e não podem ser padronizados. Pensando na possível escassez das fontes naturais, cientistas trabalharam para desenvolver os corantes artificiais, derivados de petróleo e resultantes de síntese química, o que significa que são sempre iguais e mais em conta, devido à abundância de matéria-prima.

Regularizados por leis da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), eles são feitos para serem destruídos pelo nosso sistema digestivo, evitando danos à saúde. Por isso, os pigmentos artificiais são sensíveis ao ácido e ao calor. Além disso, alguns tons são mais “complicados” de trabalhar, porque “são sensíveis à luz, devido à sua composição”, explicam Nice e Lídia. Dentre os que mais desbotam estão, principalmente, os tons de Rosa e Lilás.

Saúde gota a gota

O catálogo oficial com as normas e informações relacionadas às substâncias legais para o uso da fabricação de remédios se chama farmacopeia e, nele, há os nomes dos corantes artificiais permitidos pela Anvisa para o nosso País, que são:

Amarelo Crepúsculo

Vermelho Allura

Amarelo Tartrazina

Vermelho Bordeaux S

Azul FCF

Vermelho Eritrosina

Azul Indigotina

Vermelho Ponceau 4R

Giannini explica que os tons mais propensos a dar alergia a uma minoria de pessoas que tem sensibilidade a corantes são o Amarelo Tartrazina e o Vermelho Bordeaux S. Os alimentos que contêm corantes artificiais devem trazer a informação no rótulo.

Várias formas de usar

Os corantes não conferem aroma, brilho ou sabor aos alimentos. Além disso, têm um tempo de ação antes de atingir o tom almejado. "O preto e o vermelho, por exemplo, são realçados após um descanso. Recomendamos tingir a massa ou o glacê e deixá-lo descansar em saco plástico por, aproximadamente, duas horas", apontam as profissionais da Arcólor. Giannini completa que não adianta

adicionar mais produto antes deste tempo de ação, pois o excesso amarga o alimento. Os corantes existentes no mercado podem ser encontrados nas seguintes formas:

Gel: perfeito para coloração rápida e fácil, não desestabiliza o alimento. Nascido em 1970, só chegou ao Brasil em 1997 e tem grande rendimento (até sete vezes mais do que o pó). Pode ser usado em cremes firmes como glacê, marshmallow, pasta americana, massas, biscoito etc.

Líquido: fabricado pela primeira vez por volta de 1940, é usado para a pintura de doces e bolos e em massas, balas, suspiros etc. Pode alterar a consistência de glacês, chantilly e marshmallow.

Pó: nascido no começo do século 20, é o mais indicado para colorir massas, pastas e recheios. Não altera a consistência e é usado em caldas, licores etc.

Liquigel / Softgel: corante de alta concentração, foi desenvolvido para o uso com chantilly. É um gel macio que rende bem e não desestabiliza o creme. Pode ser usado também com glacês e pastas.

Corante para chocolate: para meios oleosos, pode sofrer extremos de temperatura.

Corante em spray: caro, é pouco difundido e pode ser usado com o aerógrafo.

Corante para aerógrafo: líquido, já vem diluído para ser aplicado.

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Caderno de receitas

BROWNIE

Execução: Rafael Barros, da Opera Ganache

INGREDIENTES

1 kg de chocolate meio amargo picado
1 kg de manteiga
830 g de açúcar
420 g de farinha de trigo
10 g de sal
10 g de fermento em pó
16 ovos

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a farinha peneirada, o sal e o fermento. Leve o chocolate com a manteiga para derreter em banho-maria. Tire do fogo e junte os ovos. Incorpore aos ingredientes secos, mexendo delicadamente até homogeneizá-los. Disponha em uma assadeira de 60 x 40 cm e leve ao forno médio até ficar firme. A receita pode ser dividida em até seis partes. Sirva com uma ganache.

BRIGADEIRO COM ESPECIARIAS

Execução: Nelson Pantano, da The King Cake

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
6 colheres (sopa) de margarina sem sal
Canela em pó
Cravos-da-índia
Raspa de limão e de laranja
1 pitada de noz-moscada
3 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo até obter o ponto de brigadeiro mole. Não deixe ficar muito encorpado ou terá dificuldades em espalhá-lo. Espere esfriar para empregar como recheio de bolas.

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

BOLO DELÍCIA DE COCO

Execução: Mariana Boll

INGREDIENTES

400 g de açúcar cristal
170 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
4 ovos
100 ml de leite
200 ml de leite de coco
450 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico
1 pitada de sal
50 g de coco ralado desidratado

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha, o fermento e o sal. Misture os leites. Bata o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo. Em velocidade baixa, junte os ovos, os ingredientes secos, alternados com os líquidos, e o coco. Asse em duas formas de 25 cm de diâmetro a 170°C por 30 minutos.

MUFFIN DE BAUNILHA

Execução: Alessandra Hyppólito

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha com fermento
1 e 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de manteiga sem sal derretida
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180°C. Misture as farinhas. Bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione o açúcar, batendo por mais quatro minutos. Junte os ovos e as farinhas, alternando com o leite e a baunilha. Despeje a massa em formas próprias, untadas, enchendo até 3/4 da medida. Asse de 20 a 25 minutos e deixe os muffins esfriarem por 15 minutos na assadeira.

Caderno de receitas

CUPCAKE DE BAUNILHA COLORIDO

Execução: Lara Stolf

INGREDIENTES

115 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
360 g de açúcar granulado
2 ovos
2 colheres (chá) de essência de baunilha
1/2 colher (chá) de sal
2 e 1/2 colheres (chá) de fermento em pó
400 g de farinha de trigo
1 e 1/4 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de granulado colorido

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C e prepare as fôrmas dos cupcakes. Misture a farinha, o sal e o fermento. Na batedeira, bata a manteiga por um minuto, junte o açúcar e bata até formar um creme. Adicione os ovos e a essência. Alterne os itens secos e o leite ao cre-

me. Bata até homogeneizar. Incorpore o granulado e asse por, aproximadamente, 15 minutos.

RECHEIO DE CREME DE CHOCOLATE BRANCO

Execução: Luciane Frate

INGREDIENTES

1 ovo
90 g de açúcar granulado
50 ml de água
1 pitada de cremor de tártaro
180 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
250 g de chocolate branco
4 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Bata o ovo até esbranquiçar e reserve. Aqueça a água, o cremor de tártaro e o açúcar para dissolvê-lo e, então, deixe ferver até atingir 115°C. Despeje, aos poucos, a calda quente sobre o ovo, sem parar

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Os melhores ambientes para sua casa



Garimpar peças para decorar seu cantinho preferido, escolher objetos para conferir personalidade aos espaços e ainda planejar armários para deixar tudo em ordem. Com a proposta de ajudá-lo na hora de decorar seu apartamento ou casa (não importa o tamanho), a **Construir Especial - Cozinhas, Quartos, Salas e Banheiros** - traz ideias e propostas com tudo que há de mais inovador no mercado de decoração. Mensalmente, a publicação apresenta dicas e soluções para os ambientes. Em cada projeto há o uso na dose certa de cores, móveis que unem design, conforto e alguns até multifuncionais, iluminação para destacar as peças e muito mais. Uma vitrine mostra a seleção de novidades para imprimir estilo às moradas.

PARA ADQUIRIR L M Q Q EDIÇÕES ACESSE WWW.CASADOIS.COM.BR

ACESSE TAMBÉM NOSSA LOJA NAS REDES



de bater, até voltar à temperatura ambiente. Corte a manteiga em pedaços e junte à mistura de ovos, sem parar de bater. Derreta o chocolate com a água e, quando amornar, incorpore ao creme.

RECHEIO DE QUINDIM

Execução: Claudia Thomaz

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
200 g de coco ralado
4 gemas peneiradas
Gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo brando o leite, o açúcar e a margarina até derreter-se. Retire e deixe esfriar um pouco. Junte as gemas e o coco. Volte ao fogo, misturando até ficar cremoso. Adicione a baunilha e utilize frio.

BOLO DE BAUNILHA

Execução: Fernando Castillo, da The Cake

INGREDIENTES

8 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento químico
250 ml de água
Essência de baunilha branca a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a água e a essência. Peneire a farinha e o fermento e reserve. À parte, bata as claras até o ponto de neve. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar, formando um creme esbranquiçado e fofo. Incorpore as misturas de farinha e de água, alternadamente. Quando estiver uniforme, agregue as claras em neve, delicadamente. Asse a 150°C até o ponto de espetar um palito de madeira e ele sair limpo.



Venha colher um monte de ideias e dicas para sua plantação



PARA ADQUIRIR L M Q Q Q Q E D I Ç Õ E S A C E S S E WWW.CASADOIS.COM.BR

ACESSE TAMBÉM NOSSA LOJA NAS REDES



@casadoiseditora



Contatos

Arçóler
0800-7090788
www.arcoaler.com.br

Art de L'ange
São Paulo/SP
(11) 3081-3985
Bálgara Xavier Di Ciommo
São Paulo/SP
(11) 2275-9622

Cassia Dale
São Paulo/SP
(11) 3064-2644

Cheerona
São Paulo/SP
(11) 3168-5455

Do Caca e Complementos
São Paulo/SP
(11) 3085-1021

Divino Espaço
São Paulo/SP
(11) 5051-1268

Donzelli
São Paulo/SP
(11) 3685-6988

Dourcil
São Paulo/SP
(11) 3328-6228

Érica Dollinger
São Paulo/SP
(11) 3714-6713 / 8235-7329

España Santa Helena
São Paulo/SP
(11) 3087-8800

Fernando Molyte Tecedor
São Paulo/SP
(11) 3326-2015

Full Fit
São Paulo/SP
(11) 3677-5555

Helvetia House
São Paulo/SP
(11) 3639-8449

Hilma Decorações
São Paulo/SP
(11) 3730-9700

J&J
São Paulo/SP
(11) 3849-3629

La Spina
São Paulo/SP
(11) 3815-5277

Mavalinho
São Paulo/SP
(11) 3045-8519

Mix Indústria de Produtos Alimentícios
São Bernardo do Campo/SP
(11) 2169-1900
www.mix.ind.br

Nice Porto
São Paulo/SP
(11) 5524-5371 / 8189-2752

Paula Gradicola
Coritiba/PR
(11) 4777-9436 / 9402-5543

Pepper
São Paulo/SP
(11) 3739-0333

Pilicla Brunsfeld - Make the Cake
São Paulo/SP
(11) 2097-1811

Rica Festa
São Paulo/SP
(11) 3478-1000

Sandra Corsi - Cakes & Cia
São Paulo/SP
(11) 9546-3001

St. James
São Paulo/SP
(11) 3462-5530

Sucatinha de Luxo
São Paulo/SP
(11) 8179-8857

Tec. Dec.
São Paulo/SP
(11) 3896-1622

Ufficial
São Paulo/SP
(11) 3088-0862

Victoria Delícias Originais
São Paulo/SP
(11) 3675-1380



ALESSANDRA HYPPOLOTO
São Paulo/SP
(11) 5631-6186 / 9488-7677
alehyppolito.blogspot.com



DJALMA REINALDO
Itajaí/SC
(47) 9931-3120
www.djalmareinaldo.com.br



LARA STOLF
Itu/SP
(11) 4022-4036
www.larastolf.blogspot.com



MARIANA BOLL
Canoas/RS
(51) 3478-5459
www.marianaboll.com.br



**CAMILA GUEMALAZIAN
E LISANDRA BEHNESHIAN**
CAKE DESIGN
São Paulo/SP
(11) 5041-5713
www.cakedesign.com.br



FERNANDO CASTILLO
THE CAKE
São André/SP
(11) 2669-3100
www.thecake.com.br



LUCAS PIUBELLI
Recife/PE
(81) 9656-4776



NELSON PANTANO
THE KING'S CAKE
São Paulo/SP
(11) 2894-4078
www.thekingcakeblog.com



CLÁUDIA THOMAZ
Rio de Janeiro/RJ
(21) 8764-1490



KAREN E KAROLINE SCORZATO
LILI GLACE
São Paulo/SP
(11) 5543-6441 / 7880-0911
www.liliglaze.com.br



LUCIANE FRATE
São Paulo/SP
(11) 3759-0239 / 8398-0333
www.lucianefrate.com.br



RAFAEL BARROS
OPERA GANACHE
São Paulo/SP
(11) 3063-3764
www.operaganache.com.br

Accede ao nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Além de saborosos e encantadores bolos, a **Cake Design** apresenta formas delicadas de aplicar a arte da confeitaria em cinco exemplares de **cupcakes e minibolos**. Para quem não tem muito tempo e espaço, pode aproveitar as propostas de profissionais criativos e talentosos que inspiram com formas, cores, detalhes e decorações inovadoras. No Brasil, a fama destas guloseimas está crescendo consideravelmente, reunindo cada vez mais apreciadores. Fáceis de fazer, com recheios diferenciados e coberturas mais do que charmosas, é possível planejar comemorações inesquecíveis, como casamentos e aniversários, com essas sugestões. Delicie-se em grande estilo!



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Brasil Jornais

Entre em nosso Grupo no Telegram!

Acesse t.me/BrasilJornais



Tenha acesso aos principais jornais do Brasil.

Distribuição gratuita, venda proibida!